保証書

IH調理器保証書 持込修理

取扱説明書・本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型 名	EZ-HA26	
●お客様	お名前	☎
	ご住所 〒	
●お買い上げ日 年 月 日	●販売店名・住所	
保証期間 お買い上げ日より 本体1年		☎

修理メモ

●印欄に記入のない場合は無効となりますから、必ずご確認ください。

1.ご転居・ご贈答などで、お買い上げ販売店にお申しつけできない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にお申しつけください。
2.保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
　(イ)使用上の誤り、および改造や不当な修理による故障および損傷。
　(ロ)お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
　(ハ)火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変、および公害・塩害・ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧・指定外の使用電源(電圧・周波数)などによる故障および損傷。
　(ニ)一般家庭用以外(たとえば業務用の長時間使用、車輌・船舶へのとう載)に使用された場合の故障および損傷。
　(ホ)本書のご提示がない場合。
　(ヘ)本書にお買い上げ年月日・お客様名・販売店名の記入のない場合あるいは字句を書きかえられた場合。
　(ト)消耗品などの交換。
3.本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
4.本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保存してください。

●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
●この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社
〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2451

愛情点検 長年ご使用のIH調理器の点検を!

こんな症状はありませんか
●ご使用中、コードや差込みプラグが異常に熱くなる
●コードを動かすと、通電したり、しなかったりする
●トッププレートにひび割れなどが発生した
●冷却ファンが回らなくなった
●焦げくさいにおいがする
●ビリビリと電気を感じる
●その他の異常や故障がある

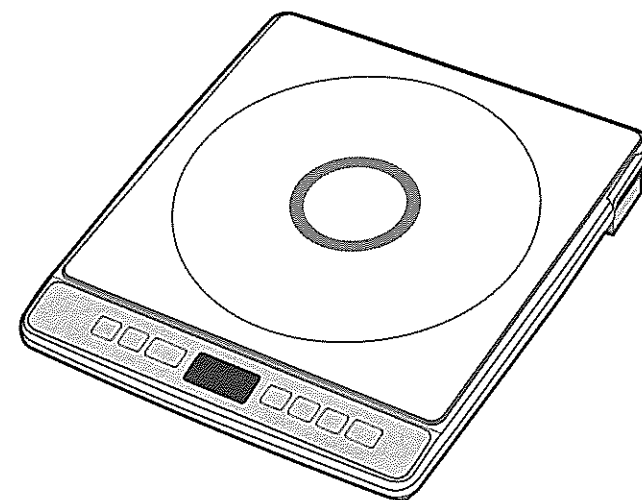
ご使用中止

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

EZ-HA型 ©

ZOJIRUSHI

家庭用

IH調理器
型名 EZ-HA26 型
取扱説明書・お料理ノート

●このたびはお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保存してください。
●点字および操作キーなどの凸マークは、目の不自由な方に対して配慮しています。

保証書つき

もくじ

安全上のご注意 必ずお守りください

●ここに表した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
●いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

警告 取り扱いを誤った場合、死亡または重傷[※1]を負うことが想定される内容を表します。

注意 取り扱いを誤った場合、傷害[※2]または物的損害[※3]の発生が想定される内容を表します。

※1 重傷とは、失明・けが・やけど（高温・低温）・感電・骨折・中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。

※2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど・感電などをさします。

注意
△記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

禁止
⊘記号は、禁止の行為であることを告げるものです。具体的な禁止内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

指示
●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

※3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

●お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保存してください。

⚠警告

分解禁止
改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない
火災・感電・けがの恐れがあります。
修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

水ぬれ禁止
水につけたり、水をかけたりしない
ショート・感電の原因になります。

ぬれ手禁止
ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない
感電・けがの恐れがあります。

禁止
子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがの恐れがあります。

禁止
マグネットプラグをなめさせない
乳幼児が誤ってなめないように注意する
感電・けがの恐れがあります。

禁止
マグネットプラグにピンなど金属片やごみを付着させない
感電・ショート・発火の原因になります。

禁止
排気口・吸気口やすき間にピンや針金などの金属物・異物を入れない
感電や異常動作をして、けがの恐れがあります。

禁止
交流100V以外では使用しない
火災・感電の原因になります。

禁止
コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
感電・ショート・発火の原因になります。

禁止
コードを傷つけない
無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

禁止
トッププレートに衝撃を加えない
万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと感電・異常動作・過熱の原因になります。このような場合はコンセントから差込みプラグを抜いて使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。

禁止
トッププレートには、なべ・やかん・フライパンなどの調理器具以外のものはのせない
●カセットコンロ、カセットボンベ、缶詰など
誤って加熱すると、火災・爆発・やけどの原因になります。
●レトルトパック、アルミ箔、アルミパック食品、金属製の灰皿やスプーンなど
破裂によるけがや、加熱によるやけどの恐れがあります。

禁止
炒めものや焼きものをするときはそばを離れない

禁止
炒めものや焼きものをするときは加熱しすぎない

禁止
あげもの調理中はそばを離れない
油が少ない場合など油温が上がりすぎ、発火の原因になります。

禁止
あげものをするときはなべの底から2cm未満の油では調理しない
油が少ない場合、油温が上がりすぎ、発火の原因になります。

必ず実施
あげものをするときは底が変形していない平らななべを使う
温度制御が正しくできず、異常過熱の恐れがあります。

必ず実施
あげものをするときはなべを中央にのせる
温度制御が正しくできず、異常過熱の恐れがあります。

必ず実施
みそ汁・吸い物・とろみのある食品（カレーやシチューなど）を加熱するときは、ときどきかき混ぜる
水や調理物を加熱していると、突然沸とうして飛び散ることがあり、やけど・けがの恐れがあります。

必ず実施
炒めものや焼きものをするときは予熱の火力は弱めにし、加熱しすぎない
少量の油を使うため、油温が急激に上がり、発火の原因になります。

必ず実施
差込みプラグは、刃および刃の取付面にほこりが付着している場合は、よくふく
火災の原因になります。

必ず実施
定格15A以上のコンセントを単独で使う
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して、発火の原因になります。

必ず実施
異常・故障時には、直ちに使用を中止する
そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがの原因になります。
<異常・故障例>
・コードや差込みプラグが異常に熱くなる
・コードに深い傷や変形がある
・コードを動かすと、通電したり、しなかったりする
・トッププレートにひび割れなどが発生した
・冷却ファンが回らなくなった
・焦げくさいにおいがする
・ビリビリと電気を感じる
このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

⚠注意

接触禁止
使用後しばらくは、なべの熱でトッププレートが熱くなっているので、手を触れない
やけどの恐れがあります。

禁止
排気口・吸気口をふさがない
テーブルクロスなどの上で使用し、排気口・吸気口をふさぐと本体内部の温度が上がり、火災の原因になります。

禁止
空焼きや、過熱をしない
やけど・調理物の発火・なべの破損の原因になります。

禁止
水のかかるところや、火気の近くでは使用しない
感電・漏電の原因になります。

禁止
不安定なところで使わない
本体が傾いているとなべがすべり落ち、内容物がこぼれて、やけど・けがの恐れがあります。

禁止
本体になべをのせたまま持ち運ばない
なべがすべり落ちて、やけどの恐れがあります。

禁止
なべの下に紙・ふきん・汚れ防止カバーなどを敷かない
敷物が焦げたり、温度制御が正しくできずに調理物が燃える原因になります。

禁止
調理以外の目的で使用しない

禁止
油煙が多く出たら通電を切る
油が高温になっていますので、続けて加熱すると発火し、火災の原因になります。

禁止
他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油は使用しない
温度制御が正しくできず異常過熱し、火災の原因になります。

プラグを抜く
使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く
けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

必ず実施
差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く
感電・ショート・発火の原因になります。

必ず実施
あげもの調理中は、飛び散る油に注意する
やけどの恐れがあります。

医師と相談
心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

安全上のご注意 つづき

お願い

■専用の電源コード以外は使用しない
■電源コードは他の機器に転用しない
故障・発火の原因になります。

■磁力線が出ているため磁気に弱いものを近づけない
- ラジオ・テレビ・補聴器など（雑音の恐れがあります。）
- キャッシュカード・自動改札用定期券など
（記録が消える原因になります。）

■なべの種類により、温度が急激に上がるものがあるので注意する

■やけどに注意する
なべやなべの伝導熱によって本体が熱くなります。

■排気口の付近は熱くなるので、ものを置かない

■薄いものや底が反っているフライパン・なべについては、強火で予熱すると赤熱する場合があります。

■IHクッキングヒーターの上では使用しない
IHクッキングヒーターが故障する原因になります。

■トッププレートの上で、IH炊飯ジャーなどの電磁誘導加熱の調理機器を使用しない
本製品が故障する原因になります。

■テーブルの上などに長期間置いたままにすると、表面に脚ゴムの跡が残ることがあります。

設置場所について

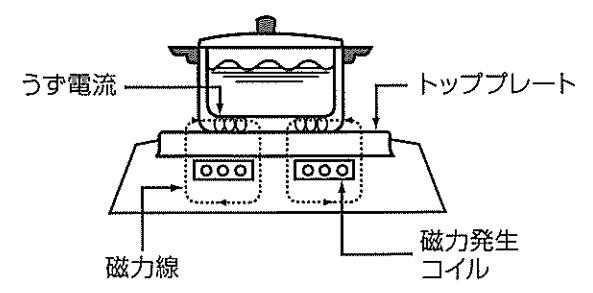
■壁や天井から、十分離したところで使う
●片側（左右どちらか）は開放してください。
●熱に弱いものの上で使わないでください。
（じゅうたん、ビニール製テーブルクロスなど）

［消防法 基準適合］

安全機能

●異常温度上昇防止機能…… ダブルセンサー（温度センサー）の働きにより、なべが高温になりすぎるのを防ぎます。
●切り忘れ防止機能 …… うっかり電源を切り忘れた場合など最後にキー操作をしてから2時間経過するとブザーが鳴り、自動的に電源が切れます。
●なべなし検知機能 …… 使えないなべや、なべがない状態を検知し、自動的に電源が切れます。
●小物検知機能 ………… スプーンなどの小物を置いたときに発熱を防止し、自動的に電源が切れます。

IH熱源のしくみ

磁力発生コイルに高周波電流を流すと、コイル周辺に磁力線が発生します。この磁力線により、トッププレート上のなべ底にうず電流が生じて、なべ自体が発熱します。

各部のなまえ

操作部

●キーは確実に押してください。
●⠿⠿ などのマークは点字です。

本体

●使用の際にはコードを束ねている結束バンドをはずしてください。
●コードは束ねて使用しないでください。
（コードが熱くなり、故障の原因になります。）

凸マーク/点字/ブザー音について

目の不自由な方のために設けています。

本体 凸マーク（※印部）3カ所 ・・・・なべを中央に置くため
操作部 点字および凸マーク（「スタート/切」キー・「火かげん」キー）
ブザー音 ブザー音が変化します。

使えるなべは？

IH調理器では、材質や形状により使えるなべと使えないなべがあります。
なべは、財団法人「製品安全協会」のSGマーク（SG CH·IH　SG IH）のあるなべをおすすめします。

●下記の「使えないなべ」を使用した場合、発熱しなかったり、安全機能が働かないことがあります。

	○ 使えるなべ	× 使えないなべ
材質	●鉄・鉄鋳物 ●鉄ホーロー ●ステンレス※で厚さが **1.4mm以下のもの** ※ステンレスは 18-0（SUS430など） 18-8（SUS304など） 18-10（SUS316など） があります。 ご注意 ●厚さ0.8mm以上の18-8、18-10ステンレスなべは「使えるなべ」として見分けますが、火力が弱くなります。 ●多層なべは、種類によっては火力が弱くなったり、発熱しないものがあります。	製品の故障の原因になりますので、使用しないでください。 ●アルミ ●銅 ●ステンレスで厚さが **1.5mm以上のもの** ●耐熱ガラス ●陶磁器（土なべなど） ●はり底のなべ ご注意 ●陶磁器（土なべなど）・はり底のなべは、「IH用」と記載されていても使用しない ・形状によっては、本製品が故障したり、なべが破損するものがあります。 ・火力が弱くなったり、うまく調理ができないものがあります。
大きさ	●直径12～26cmのもの 12～26cm	●直径12cm未満のもの ●トッププレートからはみ出すような大きなもの
底の形状	●底の平らなもの ●特にあげもの調理をするときは、必ず底の平らななべを使用してください。 （温度制御が正しくできず、異常過熱の恐れがあります。）	●底の丸いもの（中華なべなど） ●底に1.6mm以上の反りがあるものや脚などがついているもの 1.6mm以上

●底の薄いなべを使用すると、調理中に底が変形し、安全機能が働かなくなる恐れがあります。
底が変形したときは、すぐに使用を中止してください。

使えるなべの見分け方

4 表示を確認する

○ 使えるなべは・・・・ スタートランプが点灯し、火力が表示され、加熱を開始します。
確認したら、再度「スタート/切」キーを押して電源を切ってください。
そのまま放置するとなべが熱くなります。

火力が表示されます。
弱　強　加熱

●使えるなべを見分けても、なべの材質や形状により、火力が弱くなる場合があります。
●なべの底がP.6の「使えないなべ」の形状であっても、スタートランプが点灯することがありますが、安全機能が正しく働きませんので使わないでください。

× 使えないなべは・・・ スタートランプが点滅し、H04 が表示されます。

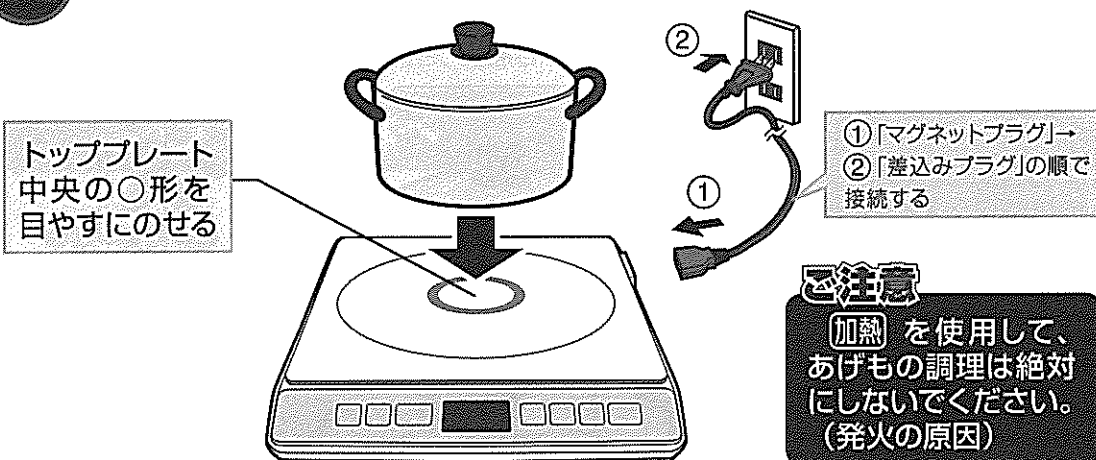
約7秒後にブザーが鳴り、電源が切れます。

加熱調理をする

準備 プラグを接続し、なべを中央にのせる

トッププレート中央の○形を目やすにのせる

①「マグネットプラグ」→②「差込みプラグ」の順で接続する

ご注意
加熱 を使用して、あげもの調理は絶対にしないでください。（発火の原因）

1 加熱を開始する

❶「ワンタッチ火かげん」キー（ 弱火 中火 強火 ）を押す

火力が『弱火/中火/強火』に設定されます。

例 中火 を押した場合の表示

点滅　点滅

❷ スタート/切 キーを押す

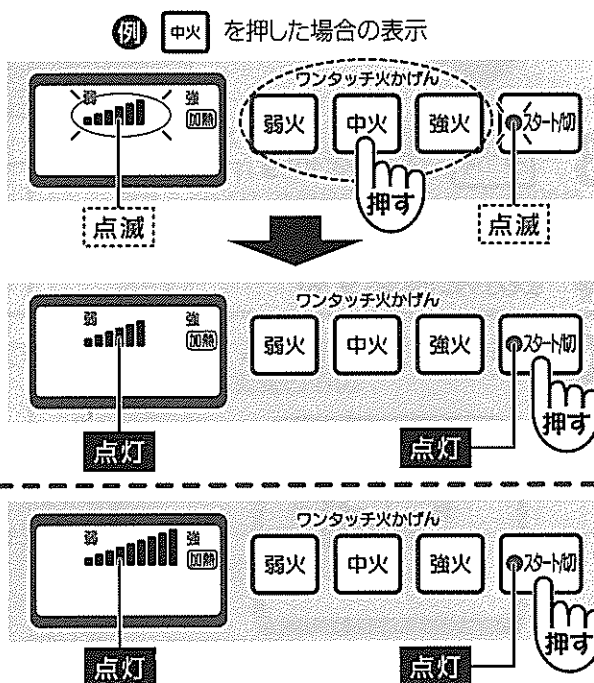
設定した火力『弱火/中火/強火』で加熱を開始します。

点灯　点灯

「ワンタッチ火かげん」キーを押さずに、

スタート/切 キーを押しても加熱を開始します。

火力が『強火』に設定され、加熱を開始します。

点灯　点灯

2 火力を調節しながら調理する

「火かげん」キー ◀I▶	1段階ずつの調節ができます。 火力を下げる ◀I▶ 火力を上げる
「ワンタッチ火かげん」キー 弱火 中火 強火	弱火（火力❸）/中火（火力❻）/強火（火力❾）に切り替えられます。

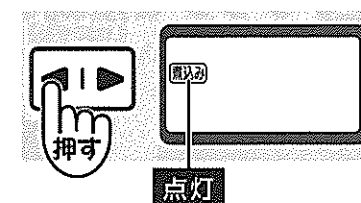
- 「火かげん」キーで『火力❾〜火力❶・煮込み』に調節できます。火力の目やすは<調理のポイント>(P.14)をご覧ください。
- 火力は調理中も自由に変更できます。
- 多層なべを使用するときは、『中火』より低く設定してください。

煮込み調理をするとき

『火力❾〜火力❶』で加熱調理し、調理物に火が通ったら、◀ キーで 煮込み に設定する

表示部に 煮込み を表示し、煮込み調理を開始します。

◇煮込み調理の際、調理タイマーを使うと便利です。

押す　煮込み　点灯

- なべの種類や材料の量などにより、火力が異なることがあります。調理物の具合を見て火力を調節してください。
- 煮込み調理をするときは、ふたを使用してください。ふきこぼれそうなときは、ふたをずらして調節してください。
- 具が冷えたまま 煮込み に設定しないでください。また、途中でだし汁や具を追加するときは、再度加熱調理したあと、煮込み に設定してください。
- 煮込み 調理をするときは、ガスコンロなど他の調理器具で加熱したなべ（調理物）をのせないでください。温度制御が正しくできず、焦げやすくなります。
- 調理物はなべの底から深さ3cm以上入れてください。量が少ないと、焦げやすくなります。
- カレーやシチューなどルウを使用するときや、みそ汁を調理したり温めたりするときは、ときどきかき混ぜてください。調理物が沈殿し、焦げることがあります。また突然沸とうして調理物が飛び散り、やけど・けがの恐れがあります。

調理タイマーを使う場合

タイマーは、1分〜9時間55分まで設定できます。
設定時間が経過するとメロディーが鳴り、自動的に電源が切れます。

1 火力を調節したあと、 タイマー キーを押し、◀I▶ キーで希望の時間に設定する

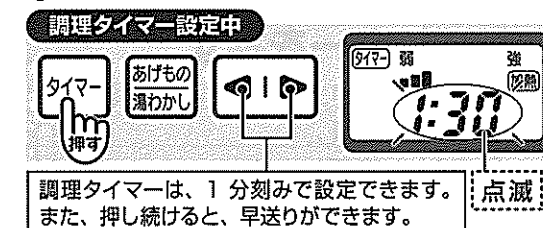
時間表示が点滅中に、タイマー設定をしてください。

- タイマー キーをもう1度押すと、タイマー設定を取り消します。

例 火力『弱火』で1時間30分に設定した場合の表示

調理タイマー設定中

調理タイマーは、1分刻みで設定できます。また、押し続けると、早送りができます。

点滅

2 約5秒後に時間表示が点滅から点灯に変わり、調理タイマーを開始する

- 時間表示が点灯に変わると、◀I▶ キーを押しても設定時間は変更できません。
（◀I▶ キーでは火力を調節します。）
設定時間を変更する場合は、タイマー キーを押してタイマー設定を取り消してから、再度設定してください。

調理タイマー開始

- 残り時間を1分刻みで表示します。

点灯

- **調理タイマーは 加熱 調理中のみ使えます。また、加熱を開始してからでないとタイマーは設定できません。**
- 長時間お使いになるときはふきこぼれや焦げつきなどにご注意ください。

3 設定時間が経過すると、
メロディーが鳴り、自動的に電源が切れる

3 調理が終わったら スタート/切 キーを押し、プラグを抜く

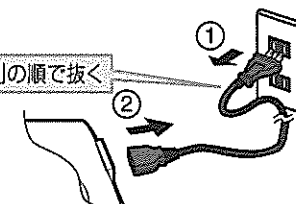
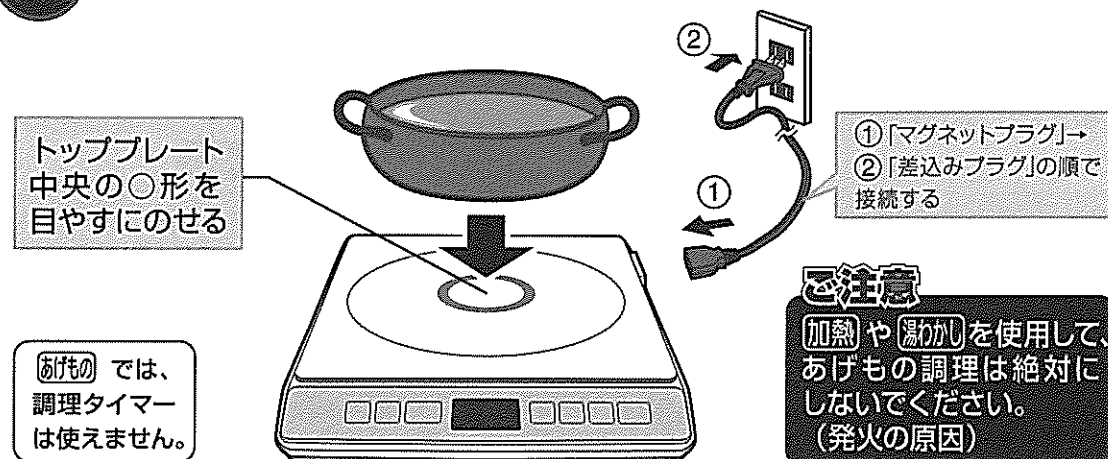
①「差込みプラグ」→②「マグネットプラグ」の順で抜く

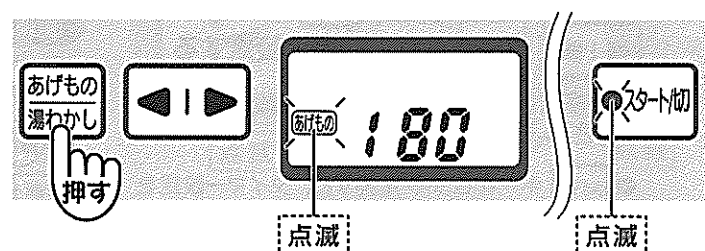
- 調理タイマーを設定していない場合は、安全のため、最後にキー操作をしてから2時間経過すると「切り忘れ防止機能」が働いてブザーが鳴り、自動的に電源が切れます。

あげもの調理をする

準備 プラグを接続し、なべを中央にのせる

あげもの では、調理タイマーは使えません。

ご注意
加熱 や 湯わかし を使用して、あげもの調理は絶対にしないでください。（発火の原因）

1 あげもの/湯わかし キーを押す

あげもの が点滅し、「180」を表示します。

必ずお守りください 温度制御が正しくできず、異常過熱や発火の原因になります。

- なべは中央にのせてください。（発火の原因）
- なべは底の平らな天ぷらなべを使用してください。また、油は冷たいものを使用してください。（発火の原因）
- なべの下に紙やふきん・汚れ防止カバーなどを敷いたり、なべの片側を浮かして使用しないでください。（敷物が焦げたり、調理物が燃える原因）
- あげもの調理中はそばを離れないでください。（発火の原因）

油の量は

- なべの底から深さ 2cm 以上入れてください。
- 170℃以上で調理するときは、なべの底から深さ 3cm 以上入れてください。
- 直径 15cm 以下のなべを使用するときは、なべの底から深さ 3cm 以上入れてください。（温度は 170℃以下に設定してください。）

2 「火かげん」キー（◀|▶）で温度を設定したあと、スタート/切 キーを押し、予熱する

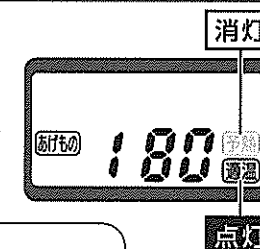
あげもの が点灯し、予熱 を表示します。

- 「火かげん」キーで140℃～200℃まで、10℃刻みで温度を設定できます。
- 温度調節の目やすは、<調理のポイント>（P.14）をご覧ください。

予熱時間の目やす

10～20分 ●油の量、なべの材質、設定温度によりかわります。

3 メロディーが鳴ったら調理を開始する

設定の温度になるとメロディーが鳴り、予熱完了をお知らせします。
予熱 の表示が消え、適温 を表示します。

調理中に設定温度を変更した場合

変更した温度になるとメロディーでお知らせします。
●調理中の温度より低い温度に変更した場合も 予熱 を表示します。

- あげもの 調理中は、「ワンタッチ火かげん」キー・「タイマー」キーは、受けつけません。

4 調理が終わったら スタート/切 キーを押し、プラグを抜く

- 安全のため、最後にキー操作をしてから2時間経過すると「切り忘れ防止機能」が働いてブザーが鳴り、自動的に電源が切れます。

湯をわかす

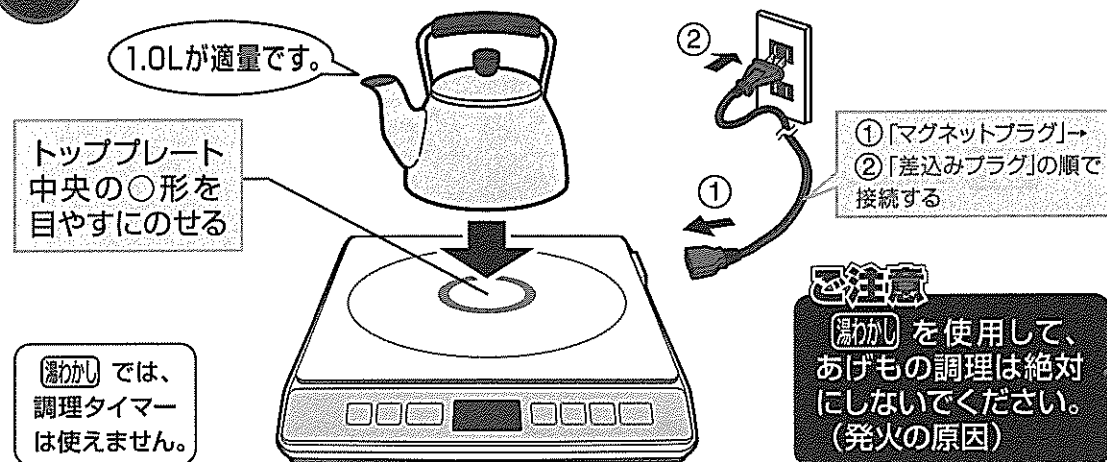
準備 プラグを接続し、なべ(やかん)を中央にのせる

1.0Lが適量です。

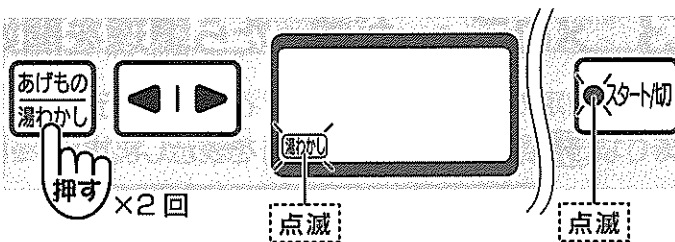
トップレート中央の○形を目やすにのせる

①「マグネットプラグ」→②「差込みプラグ」の順で接続する

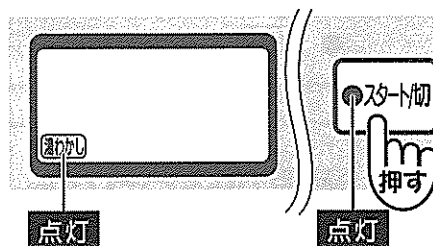
湯わかし では、調理タイマーは使えません。

ご注意
湯わかし を使用して、あげもの調理は絶対にしないでください。(発火の原因)

- 必ず本体が冷めた状態で湯をわかしてください。
  (あげもの調理の直後など、異常温度上昇防止機能が働くことがあります。)
- 鉄ホーローかステンレスで底の平らなものを使用し、ふたをしてお使いください。
- やかん・なべの種類や水の量によっては、湯がわく前に電源が切れたり、わいてからしばらく切れないことがあります。
- 湯わかし でうまく湯がわかない場合は、加熱 をお使いになり、湯がわいたら「スタート/切」キーを押して電源を切ってください。

1 あげもの湯わかし キーを2回押す

湯わかし が点滅します。

2 スタート/切 キーを押す

電源が入り、湯わかしを開始します。
湯わかし が点灯します。

- 湯わかしが終わるとメロディーが鳴り、自動的に電源が切れます。

3 湯わかしが終わったら、プラグを抜く

お手入れ

必ずプラグを抜き、本体が冷めたことを確認してから行ってください。

- お手入れはご使用ごとに行ってください。
  汚れたまま使用すると、調理物・油が焼きついて取れにくくなります。

トッププレート

軽い汚れ・・・・・・・・・ 水にひたして固く絞った柔らかい布でふき取る

油汚れ・・・・・・・・・・・ ①ぬるま湯で薄めた台所用中性洗剤を柔らかい布に含ませ、固く絞りふき取る
②水にひたして固く絞った柔らかい布でよくふく

取れにくい汚れ、(虹色の)変色・・・ クリームタイプのみがき粉を丸めたラップに少量つけて、軽くこすり取る

本体

水にひたして固く絞った柔らかい布でふき取る

排気口・吸気口

掃除機でほこりを吸い取る
(ほこりがついたままで使用すると、故障の原因になります。)

電源コード

乾いた柔らかい布でふく

お願い

- シンナー・ベンジン・台所用中性洗剤以外の洗剤などは使用しないでください。
- たわし・スポンジ・金属製のもの・漂白剤などは、使用しないでください。
  (表面を傷つける原因)
- トッププレート以外の部分にみがき粉は使用しないでください。
  (表面を傷つける原因)
- 本体に直接水をかけたり、水洗いはしないでください。(感電・故障の原因)

お料理ノート

フライパンなどを予熱する場合は、加熱しすぎないように注意してください。

ご注意 このお料理ノートで使用している計量単位
- 1カップ ＝200mL
- 大さじ1 ＝ 15mL
- 小さじ1 ＝ 5mL

<調理のポイント>

加熱料理のメニュー例と火力調節の目やす

●なべの種類や材料の種類・量などにより、火力を調節してください。

火力と表示（矢印の範囲で調節）		煮込み	火力❶	火力❷	火力❸（弱火）	火力❹	火力❺	火力❻（中火）	火力❼	火力❽	火力❾（強火）	火力調節のポイント
メニュー	消費電力（約）	自動調節	60W相当	190W相当	310W相当	500W	650W	800W	950W	1100W	1300W	
煮る	寄せなべ すき焼き		←→	←→	←→	←→	←→	←→	←→	←→	←→	『強火』に合わせ、沸とうしたら、煮え具合を見ながら調節する
煮込む	カレー シチュー おでん 肉じゃが	←→	←→	←→	←→	←→					←→	『強火』に合わせ、沸とうしたら、火力を弱める 材料に火が通ったら、煮込み に切りかえる ●ときどきかき混ぜてください。
蒸す	茶碗蒸し					←→					←→	『強火』に合わせ、沸とうしたら、火力を弱める
焼く	ミニホットケーキ				←→			←→				『中火』に合わせて予熱し、焼き色を見ながら調節する

●焼きもの・炒めものなど、少量の油を入れて加熱する場合は油の温度が急激に上がり、油が発火することがあります。加熱しすぎないように注意してください。
●多層なべは、熱伝導性が良く温度が上がりやすいため、十分注意してください。使用するときは、『中火』より低く設定してください。
●消費電力（W数）はなべの種類や大きさにより、異なります。

あげもの料理のメニュー例と温度調節の目やす

メニュー	温度（矢印の範囲で調節）						
	140	150	160	170	180	190	200
手作りコロッケ					←→	←→	
冷凍食品・天ぷら（魚介類）				←→	←→	←→	
フライ・串カツ・鶏のから揚げ			←→	←→	←→		
ドーナツ・天ぷら（野菜類）			←→	←→	←→		
大学いも		←→	←→				

●なべの材質・形状や、油の量などにより、表示と実際の温度がずれる場合があります。調理のでき具合を見ながら温度を調節してください。
●多層なべは、設定温度より高くなることがあります。

上手に揚げるポイント
●材料に合った温度で揚げる
●新しい油を使う（細かな泡がたくさん出る油は古くなっています。）
●天ぷらのときは、衣は冷水を使い、混ぜすぎない
●材料を一度にたくさん入れない
●油を汚さないものから順に揚げる（野菜の天ぷら→魚介類の天ぷら→フライ→から揚げ）
●揚げかすをこまめに取る
●すべて揚げ終えてから次の材料を入れる
●ドーナツなどの生地には必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる

煮込み

カレーライス　加熱 火力❾→火力❸→煮込み

材料（4人分）

牛バラ肉………500g
Ⓐ
- 玉ねぎ………中1個
- にんじん………1本
- じゃがいも…… 中2個

市販カレールウ…100g
サラダ油…… 大さじ2

Ⓑ
- 水……… 1 1/2カップ
- 野菜ジュース……… 1 1/2カップ
- 酢………… 小さじ2
- 酒………… 大さじ3
- 固形スープの素（砕いておく）…… 1個
- ローレル………2枚
- 干しぶどう… 大さじ3

つくり方

1 Ⓐは一口位に切り、牛バラ肉は2cm角に切ります。
2 なべにサラダ油を入れ、火力❾（強火）で熱して、牛バラ肉を炒め、色が変わったらⒶを加えてよく炒めます。
3 2にⒷを入れ、沸とうしたらアクを取り、カレールウを入れ、ふたをして 火力❸（弱火） で野菜に火が通るまで約30分加熱します。
4 煮込み に合わせて、調理タイマーを使って2時間煮込みます。

◇ふきこぼれる場合は、ふたを少しずらしてください。
◇焦げつかないようにときどきかき混ぜてください。

煮込み

おでん　加熱 火力❾→火力❸～火力❹→煮込み

材料（4人分）

- 牛すじ肉（赤身の多いもの）……………200g
- 大根…………… 1/2本
- じゃがいも……中2個
- 焼ちくわ………… 2本
- 厚あげ………… 2個
- ごぼう天………… 4本
- 三色串天………… 4本
- こんにゃく…1枚（250g）
- 昆布…… 長さ30cm1枚
- ゆで卵（殻をむく）… 4個
- だし汁……… 7カップ
- しょうゆ……1/2カップ
- みりん……1/2カップ

その他、お好みの具を入れ、お楽しみください。

つくり方

1 牛すじ肉は食べやすい大きさに切り、約10分下ゆでします。
2 大根は約2cm厚さの輪切りにし、約10分下ゆでします。じゃがいもは半分に切り、水にさらしてアクを抜きます。焼ちくわは半分に切ります。
3 厚あげは半分に切り、ごぼう天・三色串天と共にさっとゆでて表面の油を取ります。
4 こんにゃくは4つに切り、さらに厚みを半分に切って下ゆでします。昆布は水に通して柔らかくしてから細長く切り、結びます。
5 なべにすべての材料を入れてふたをして、火力❾（強火）に合わせます。
6 沸とうしたらアクを取り、 火力❸（弱火）～火力❹ に合わせて、大根に火が通るまで約20分加熱します。
7 煮込み に合わせて、調理タイマーを使って2時間煮込みます。

◇ふきこぼれる場合は、ふたを少しずらしてください。

お料理ノート つづき

火力と表示

火力	煮込み	火力❶	火力❷	火力❸	火力❹	火力❺	火力❻	火力❼	火力❽	火力❾
表示	煮込み									

あげもの

天ぷら　あげもの 180

材料（4人分）

- きす……………12尾
- えび……………12尾
- たら…………小8切れ
- 大葉……………8枚
- 衣
  - 薄力粉…………80g
  - 片栗粉…………20g
  - 卵………………1個
  - 冷水……… 3/4カップ
- 黒ごま……………適宜
- 天つゆ
  - だし汁…… 3/4カップ
  - しょうゆ…… 大さじ2
  - みりん……… 大さじ2
- 芽しょうが………適宜
- 大根おろし………適宜
- 揚げ油※…………適宜

※揚げ油は必ずなべの底から深さ3cm以上入れてください。（→P.10）

つくり方

1. きすは背開きにして中骨を取ります。
2. えびは殻と背わたを取り、尾の先を少し切ります。腹側の筋に2～3カ所切り目を入れます。
3. 天つゆをつくります。なべに天つゆの材料を入れて、ひと煮立ちさせ、冷まします。
4. 天ぷらなべに揚げ油を入れ、あげもの 180 で予熱します。
5. 衣をつくります。卵と冷水は溶いておき、ふるっておいた薄力粉・片栗粉を加えてさっくりと混ぜ合わせます。また、きすの衣には黒ごまを入れます。
6. メロディーが鳴り 適温 を表示したら、材料に衣をつけて揚げます。
7. 器に盛り、芽しょうがを添えます。大根おろしを入れた天つゆにつけていただきます。

蒸しもの

茶碗蒸し　加熱 火力❾→火力❹

材料（4人分）

- 卵…………………3個
- Ⓐ
  - だし汁… 2 1/4カップ
  - 塩………… 小さじ1/4
  - 薄口しょうゆ……… 小さじ1/3
  - みりん……… 大さじ1
- 蒸し水……… 2カップ
- Ⓑ
  - えび……………8尾
  - 鶏ささみ………50g
  - かまぼこ…… 小4切れ
  - 生しいたけ………4枚
  - ぎんなん（缶詰）…………8個
- みつ葉……………適宜

●直径約8cmで高さ約7cmの耐熱容器使用

つくり方

1. 卵は泡を立てないように溶きほぐし、Ⓐと合わせて裏ごしします。
2. えびは殻と背わたを取り、ささみは一口位に切ります。しいたけは軸を取ります。
3. 耐熱容器にⒷを入れたあと、1を静かに流し入れ、ラップでふたをします。
4. なべに蒸し水を入れてふたをして、火力❾（強火）に合わせます。
5. 沸とうしたら、3の器をならべてふたをして、火力❹ に合わせます。
6. 15～20分蒸します。（串をさして、澄んだ液が出てくればできあがりです。）

◇お好みでみつ葉を添えてください。
◇蒸気が飛び散る場合は、ふたを少しずらしてください。
◇器を取り出すときはミトンなどを使ってください。

なべもの

寄せなべ　加熱 火力❾→火力❶～火力❾

材料（4人分）

- 鶏肉……………200g
- 白身魚…………2切れ
- ほたて貝…………8個
- カニ……………小4匹
- 木綿豆腐…………1丁
- えのきだけ………1袋
- 白ねぎ……………2本
- にんじん…………1本
- 春菊………………1束
- 白菜…………5～6枚
- こんにゃく………1枚
- 春雨……………1/2袋
- 焼きふ……………8個
- ぎんなん（缶詰）…… 8個
- 水………… 約5カップ
- 昆布（切り目を入れる）……… 10cm角1枚
- 薬味
  - 大根おろし……適宜
  - さらしねぎ……適宜
  - 一味唐がらし……適宜
- ポン酢
  - だし汁……1/2カップ
  - しょうゆ…1/2カップ
  - ゆず（またはすだち）の絞り汁……1/2カップ

つくり方

1. 鶏肉・白身魚・木綿豆腐は一口大に切り、えのきだけは根元を切ります。
2. 白ねぎは斜め切り、にんじんは輪切りにし、春菊・白菜は4～5cmのざく切りにします。
3. こんにゃくは薄切りにして下ゆでします。春雨・焼きふはもどします。
4. なべに水と昆布を入れてふたをして、火力❾（強火）に合わせます。
5. 沸とうする直前に昆布を引き上げ、カニを入れてしばらく煮ます。肉・魚介類・野菜・豆腐などを加え、煮えたものから薬味とポン酢につけていただきます。

◇火力は煮え具合を見ながら調節（火力❶ ～ 火力❾）してください。

焼きもの

ミニホットケーキ　加熱 火力❻→火力❸

材料（6枚分）

- Ⓐ
  - 卵………………1個
  - 牛乳…………70mL
  - 砂糖…… 大さじ4 1/2
  - バター（溶かしておく）………… 大さじ2
  - バニラエッセンス…少々
- Ⓑ
  - 薄力粉………1カップ
  - ベーキングパウダー……… 小さじ1 1/2
- サラダ油…………適宜
- はちみつまたはメープルシロップ………………適宜
- バター……………適宜
- フィリング（上にのせる具）……適宜
  - ●レーズン+ラムエッセンス
  - ●干しプラム+ジンジャーパウダー
  - ●りんご+シナモン
  - ●冷凍コーン（ホール）
  - ●パイナップル・桃・干し柿

つくり方

1. コーン以外のフィリングの材料を小さく切ります。
2. 生地を作ります。Ⓐの材料を泡立て器でよく混ぜた中に、Ⓑをふるいながら加えて混ぜます。
3. フライパンを 火力❻（中火）で熱してサラダ油を入れます。火力❸（弱火）に合わせて、生地を流してすぐにお好みのフィリングをのせます。
4. 表面にプツプツと穴が見えてきたら、裏返して両面とも焼きます。

◇お好みではちみつまたはメープルシロップ、バターをのせてください。

故障かなと思ったとき

●修理を依頼される前に、一度お調べください。

こんなときは	お調べいただくこと	直し方
「スタート/切」キーを押しても通電しない（表示がでない）	差込みプラグ・マグネットプラグが、確実に差し込まれていますか？	差込みプラグ・マグネットプラグを正しく接続してください。
	ご家庭のブレーカーやヒューズが切れて（落ちて）いませんか？	定格15A以上のコンセントを単独で使用してください。
「スタート/切」キーを押すと、スタートランプが点滅し、H04が表示され、約7秒後にブザーが鳴り、電源が切れる。 H04	なべをのせていますか？ なべの位置が中央からずれていませんか？	使えるなべをトッププレートの中央にのせてください。（→P.6～7）
	使えないなべをのせていませんか？	
	スプーンなどの小物を置いていませんか？	トッププレートの上になべ以外のものを置かないでください。
調理中、突然ブザー**（ピピッ、ピピッ）**が鳴り、電源が切れた	なべの位置が中央からずれていませんか？	異常ではありません。通電中になべなし検知機能が働くと、自動的に電源が切れます。なべの位置を確認し、再度キー操作をしてください。
	なべをのせていますか？ 使用中になべをはずしませんでしたか？	
調理中、突然ブザー**（ピーピーピー）**が鳴り、電源が切れた	最後にキー操作をしてから2時間経過していませんか？	異常ではありません。切り忘れ防止機能の働きにより自動的に電源が切れます。再度キー操作をしてください。2時間以上の加熱調理には、調理タイマーを使用してください。（→P.9）
調理タイマーが設定できない	あげもの や 湯わかし を使用していませんか？	あげもの や 湯わかし では調理タイマーは設定できません。
調理中、「ブーン」「ジー」「キーン」という音がする	冷却ファンの風切り音やなべの材質により音が発生することがあります。	異常ではありません。そのままお使いください。（なべの位置をずらすかのせ直すと、音が止まることがあります。）
加熱・あげもの・湯わかし に切りかわらない	スタートランプ点灯中は、加熱・あげもの・湯わかし の切りかえはできません。「スタート/切」キーを押して電源を切ってから、再度設定してください。	

以上の処置で直らない場合や、表示部にE01～E07が表示されたときは・・・

故障です。差込みプラグを抜き、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご相談ください。

仕様

型名		EZ-HA26
電源		交流100V　50/60Hz
消費電力		1300W
機能	加熱（約）	60W相当～1300W
	あげもの（約）	140℃～200℃
	湯わかし	メロディーお知らせと自動OFF
調理タイマー		1分～9時間55分（加熱のみ）
コードの長さ		1.9m
外形寸法（約cm）		幅32×奥行36×高さ4.5
質量		約2.9kg

●運転を停止しても、差込みプラグが差し込まれていると、約0.9Wの電力を消費します。
●この製品は、日本国内交流100V専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。
また、アフターサービスもできません。
This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC 100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary. After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保存してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理をお申しつけされるとき

≪保証期間中≫
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

≪保証期間を経過しているとき≫
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。
「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。
「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理・分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。
ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。
所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内
部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ
http://www.zojirushi-de-shopping.com/

お客様ご相談センター ナビダイヤル 0570-011874
市内通話料金でご利用いただけます
受付時間 9:00～17:00 月曜日～金曜日（祝日・弊社休業日を除く）
●携帯電話・PHS・IP電話など（ナビダイヤルが利用できない電話）でのお問い合わせ・・・・・・・・・・・・・・・・・・Tel (06)6356-2451
●ファクシミリでのお問い合わせ・・・・・・・Fax (06)6356-6143
製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。
〒530-0043 大阪市北区天満1丁目19番9号

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承願います。